CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA




# Sant'Antimo DOC

*Ateo*

2006

*Nel 1989, tra due annate eccellenti, nasce l'ATEO come rifiuto dogmatico a produrre Brunello in un'annata non ottimale e in concomitanza con la prima vendemmia dai vigneti con uve di Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo vino diventato un classico della produzione aziendale, si differenzia attraverso una lunga fermentazione ed un invecchiamento effettuato in botticelle di rovere.*

**Vigneti:** terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%.

**Vinificazione, fermentazione ed affinamento:** In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione.

**Invecchiamento:** In Barriques francesi ed americane e botti di rovere di Slavonia da 20 a 85 hl per circa 18 mesi

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Caratteristiche Organolettiche:** Importante unione di profumi prevalentemente erbacei e di frutta matura a bacca rossa, completati e bilanciati da piacevoli note speziate. Strutturato, di corpo, equilibrato, abbastanza morbido con tannini pronunciati; vino con grande personalità e buona persistenza finale.

**Servizio:** 18°C, servire in calice di cristallo a forma "ballon". Le bottiglie vanno conservate al buio, distese al fresco e senza sbalzi di temperatutra.

**Abbinamento gastronomico:** Primi elaborati a base di sughi con carni rosse o secondi piatti strutturati come arrosti di maiale ed agnello.

**Note tecniche:** Le bottiglie sono tutelate grazie ad un ologramma anticontraffazione sulla capsula.

**Ciacci Piccolomini d'Aragona** Località Molinello, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 835616 • info@ciaccipiccolomini.com • P.IVA 01121350522